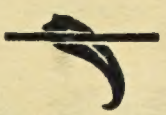
Домашний Мясар

— або —

Збір найліпших приписів, як робити добрі ковбаси, шинки, сальцесони, кишки і інші мясні вироби, та як робити домашним способом мясні консерви.



Накладом Української Книгарні
660 Main Str. Winnipeg, Man.

ЯКІВ Н. КРЕТ

Домашний Мясар

— або —

Збір найліпших приписів, як робити добрі ковбаси, шинки, сальцесони, кишки і інші мясні вироби, та як робити домашним способом мясні консерви.

- Ціна 35 центів.

1936

Накладом Української Книгарні
660 Main Str. Winnipeg, Man.

Printed in Canada

Зміст:

Сторона

Вступні завваги 3

РОЗДІЛ І.

1. Вибір і биття домашних звірят

а) Услівя, які впливають на якість мяса 7

б) Вартість звірят розплодових 8

в) Вплив поживи на якість мяса 9

2. Вибір звірини на поодинокі вироби.

а) Вибір на свіжі вироби 10

б) Вибір на пів-тревалі вироби 11

в) Вибір на вибори тревалі 11

3. Биття і справлення свиней.

а) Парення і справлення годованця 12

б) Розбирання свиней 15

в) Прибори потрібні при виробі продуктів 17

РОЗДІЛ ІІ.

1. Солення і маринування мяса

а) Загальні вказівки 20

б) Солення мяса 20

в) Заливання мяса ропою 24

РОЗДІЛ ІІІ.

1. Засади і способи вудження мяса.

а) Вибір дерева до вудження мяса 28

б) Як довго вудити? 29

2. Вуджарня

2. Вуджарня 30

3. Варення шинок 33

4. Як переховувати вуджене мясо 34

5. Перехування маринованого мяса 36

6. Чого належить уникати при виробі вудженого мяса? 36

РОЗДІЛ ІV.

1. Поодинокі роди мясних виробів

а) Вудженина маринована 39

б) Вироби з товщу 44

в) Ковбаси **49**

г) Сальцесони, кишки і інші вироби 56

РОЗДІЛ V.

1. Консервування мяса.

а) Спосіб консервування мяса 64

б) Консервування сирого мяса 67

в) Консервування мяса вареного 68

г) Консервування курятини 69

ВСТУПНІ ЗАВВАГИ.

На нашім книжковім ринку появилося дотепер багато менших або більших видань на господарські теми: про управу рілі, про пчоли, про хов худоби, дробу і т. п.; однак не було книжки, яка містилаб вказівки про це, як приготовляти мясні вироби, себто як переробляти їх на добру, здорову і смачну поживу для чоловіка; як ті мясні вироби приправляти, щоби через довший час можна їх переховати без зіпсуття.

Відомо, що на фармах спожитковується найбільше мяса в літній і осінній порі, коли приходить косовиця, жнива, молочення — саме тоді, коли мясо не постоїть довго свіжим. В тім сезоні кожний господар бє звичайно одно-двоє телят, свиню або й більше штук; в перших днях по забиттю люде їдять свіже, здорове й смачне мясо, але чим дальше воно починаєть псуватися і господар в самім розгарі праці викидає зіпсуте мясо, а бє свіжу штуку. Колиж не має часу або не має на господарстві відповідної до забиття штуки, ловить курки-несучки, винищує домашну птицю або що гірше міняє їх в місті за стару, сплісніlу ковбасу.

Проте дуже важним є навчитися як в простий і дешевий спосіб можна вихіснувати і зробити тревалим мясо, щоб воно було добре і смачне через довгий час і щоби родина фар-

мера могла користати через цілий рік з цінних витворів своєї праці.

* * *

Треба тямити, що на смак і на тревалість мясних виробів впливає не лише спосіб їх виробу, але також в рівній мірі і ґатунок мяса, ужитого до виробів. Іншого, наприклад, мяса вимагають ковбаси, що їх смажиться свіжими зараз по забиттю годованця, а знова іншого ті, які хочемо переховати на довший час. Крім ґатунку мяса, ще й само справлення кадовба зараз по забиттю, дальше спосіб соленя мяса, осушення і вудження — всьо то причиняється значно до меншої чи більшої тревалости мясних виробів, як також до їх смаку.

В отсій книжечці й обговорюється саме вплив і застосовання всіх повищих чинників на ґатунок і тревалість мясних виробів і подається практичні вказівки, як коло тих виробів походити, щоби вихіснувати кожну частину перероблюваного годованця і запевнити добрий смак та тревалість мясних виробів.

* * *

Найбільш поширене і в домашній кухні найбільш розповсюднене є мясо свинське (вепровина) і ріжного рода вудженина. Всеж таки уважаємо за хосенне подати нашим господиням також спосіб солення і презервовання мяса волового, телятини і гусятини, з тієї простої причини, що в певній порі року того мя-

са є велика скількість і ціна на него тоді є дуже низька. Отже буде дуже економічним приготовити з того мяса тані і смачні припаси на цілий рік, а головно на той час, коли о мясо є труднійше і коли ціна на нього є висша.

Нині вже кожному звісно, що мясо з домашних звірят, як: волове, теляче, гусяче, куряче, а передусім свинське містить в собі багато цінних складників, потрібних до будови людського тіла і достарчаючих чоловікові сили до праці. І хоч не є це всі складники, потрібні до розвитку і сили людини, — бо мясну потраву мусить вона доповнювати щей споживанням хліба, ярини, овочів і молока — однак нема сумніву, що споживання мяса є для здоровля і сили людей дуже побажаним.

Digitized by the Internet Archive
in 2018 with funding from
University of Toronto

https://archive.org/details/quovadiskudydesh00sien

РОЗДІЛ І.

1. ВИБІР І БИТТЯ ДОМАШНИХ ЗВІРЯТ.

а) Услівя, які впливають на якість мяса.

Вигляд, смак і тревалість мяса залежить:

1) від віку звірят, з яких вироби походять;
2) від паші, якою їх кормлено;
3) від степення отучення;
4) від їх ґатунку чи раси.

При виборі звірят до биття, а головно таких, що з їхнього мяса робиться тревалі вироби, належить взяти під увагу цілий ряд дуже важних завваг. Перше й найголовнійше услівя то це, що звірята биті на поживу для людей, мусять бути здорові. Це услівя є дуже важне без огляду на це, чи бється штуку для домашнього вжитку чи на продаж. Мясо з хорих штук є часто небезпечне для людського орґанізму а навіть і для життя.

В міських різнях худобу, призначену на заріз, оглядають спеціялісти-ветеринарі, зато по кольоніях, де така інспекція є неможлива, мусить сам господар добре уважати, щоб у штуки, пр. безроги, яку думає різати, не було угрів. Пересічний господар знає, що угри можна доглянути й голим оком, бо вони виступають помежи мяснями у формі якби менших чи більших зерен, а навіть в живої штуки ті

зерна видно під язиком. Угровате мясо спричиняє у чоловіка хробака, званого ціпяком або солітером; тому такого мяса не слід ні самому уживати ні вивозити на торг. Так само не належить бити для людського вжитку звіряти згорячкованого, хорого на помір або червінку, яку легко пізнати через плями на шкірі і високу температуру.

Коли нема певности щодо здоровля звіряти, призначеного до забиття, можна таке мясо по добрім звареню спожити, але скоро по забиттю, бо переховати його довго не можна, тому, що псується помимо насолення або й увудження.

б) Мясарська вартість звірят розплодових.

Звірята розплодові: кнурі, бугаї, і барани дають мясо посліднього сорта. Особливо по третім або четвертім році життя мясо розплодового звіряти робиться темним, ликоватим і сухим. Мясо кнурів має крім того прикрий запах, а солонина при смаженню піниться. Деколи той запах є так сильний, що навіть через додання значної скількости коріння або цибулі не можна його забити. Коли паролітного кнура вичистити, добре вихудити, а відтак скоро і добре втучити, то нові мясні тканини будуть вже мати досить добрий смак, але таке нове мясо не надається до добрих тревалих виробів і коли мається до вибору забити іншу штуку, то лучше кнура поминути.

Такі самі уємні свійства має також мясо

зі старих бугаїв. Зато молодих півторарічних бугайців, яких не уживано ще до розплоду, різні дуже охотно купують, бо їх мясо має то свійство, що втягає у себе велику скількість води, через що дають добрий видаток при виробах на торг. Про таке мясо говорять мясарі, що воно "видатне". Але при домашнім виробі то свійство "видатности" не має значіння, тому замісць молодих бугайців можна лучше забити молодого вола або корову, коби лиш не були слабі і дуже худі.

Молоді льохи, до трьох літ, оскільки не є поросні, можуть йти на тревалий виріб, особливо на сікане чи краяне мясо до ковбас або салямі. Тому однак, що мясо їх є збите і тверде, вимагає довшого часу, щоби скрушіло.

Шинки зі старих льох мусять довше лежати в соли, аби ропа могла перейти крізь грубу верству мяса. З тої причини є вони менше відповідні до варення, тим більше, що мають кольор темний, не надто апетитний, і є мало сочисті. Надаються однак, оскільки добре заправлені, до роблення добрих і довго тревалих ковбас. Поросні льохи в міру поросности дають щораз гірший мясарський матеріял, тому не радиться бити поросних льох, тимбільше що мясо їх скоро вітріє і є несмачне.

в) Вплив поживи на якість мяса.

На смак мяса і на його тревалість впливає в найбільшій мірі годівля, себто пожива, якою

кормиться звірину. Мясо годованця, сильно кормленого від уродження є делікатне, воднисте і переростане товщом; з тих причин надається воно до виробів свіжих, себто таких, що їх спожитковується зараз по забиттю.

Коли поросята держиться на пасовиску і починається тучити аж тоді як виростуть, такі годованці дають мясо більш тревале і ядернійше. З них добрі пів-тревалі вироби.

Найлучший смак і найлучшу густоту надає мясови ячмінь, відтак овес і дерть, а також збиране молоко з домішкою бараболь. Однак при такій мішанині не давати бараболь за багато, бо мясо стає воднисте, мягке й скоро висихає. Так само уємно впливає на мясо, коли годованцям дається за багато помий або браги з ґоральні. Кукуруза надає солонині жовтавий кольор, але мясови гірший смак. При тученню горохом чи іншими стручковими рослинами мясо дістає темний кольор, зато малий додаток гороху до ячмінної чи вівсяної дерти впливає корисно на його тугість.

2. ВИБІР ЗВІРИНИ НА ПООДИНОКІ ВИРОБИ.

а) Вибір на свіжі вироби.

На ковбаси до спожиття зараз по забиттю годованця, а також на шинки і бочки, що мають бути скоро спожитковані, найліпші кабанці сильно кормлені від уродженця, добрих, чистокровних рас, котрі ростуть скоро і при забиттю важуть пересічно 150 до 175 фунтів,

мясисті і не дуже сильно втучені. Вироби з таких годованців треба спожитковувати скоро по забиттю, бо вони є воднисті і скоро висихають, через що тратять на вартости. На довше перехования мясо з того рода годованців не надається.

б) Вибір звірини на пів-тревалі вироби.

На вироби, котрі хочемо тримати свіжими і смачними через кілька місяців, належить ужити годованців більших, шляхотних рас або й мішанців, що важуть пересічно від 225 до 275 фунтів. Такі годованці, що їх мясо має йти на пів-тревалі вироби, не повинні бути за сильно кормлені, щоб солонина на шинках не була за груба і щоб мясо не було дуже переростане салом. Мясо за дуже переростане салом скоро висихає і його по увудженню не можна подержати довше як 3 до 4 місяці. Пізнійше починає псуватися. Зато середно переростане мясо, не за сильно втучених годованців, можна потримати добрим, свіжим і смачним навіть і цілий рік.

в) Вибір звірини на вироби тревалі.

На тревалі мясні вироби найлучші штуки 18 до 20-місячні і то таких рас, що ростуть повільнійше, що їх держиться за молоду на пасовиску і не за скоро та не за сильно тучиться. Через хования на пасовиску, а пізніщий повільний випас осягається худе і збите мясо, зовсім не переростане, з цілковито відділеною

солониною. В сумішці з худою воловиною надається таке мясо на виріб довго тревалих ковбас, салямі і тревалих, добре увуджених шинок, котрі добрі краяні навіть сирими. Таке однак мясо не надається до варення.

3. БИТТЯ І СПРАВЛЕННЯ СВИНЕЙ.

а) Парення годованця і чищення внутренностей.

Людяне і лагідне обходженняся зі звірятами, призначеними на забиття, є конечне не лише зі зглядів гуманітарних, як ще більше зі зглядів на якість і тревалість мясних виробів. Штуки побивані, вкриті синяками, зігнані або стовчені на возі чи зелізниці, або сильно звязані, — є розгорячковані, мають неправильне круженя крови, через що вона по забиттю звіряти не сходить достаточно, а відтак спричиняє зіпсуття мяса. Вироби з таких штук не є тревалі, кольор мяса темний, а місця побиті чи за тісно звязані скоро псуються. Треба проте дуже уважати, щоб звіря перед забиттям добре відпочало. Через послідню добу не належить давати йому нічого їсти, зато добре напоїти, щоби мати відтак менше роботи коло очищення кишок.

Забиття свині чи іншої худобини треба виконати так, щоб уникнути всього, що збільшалоб її смертельний біль. В тій ціли треба обухом сокири так сильно вдарити худобину в чоло, щоби моментально стратила притомність і впала. Після того, коли це свиня, укладається

її на правий бік і ножем перетинається підгорля на півтора до двох цалів широко, перетинаючи головну артерію. Тим спричиняється скорий уплив крови та скоропостижну утрату життя. Колення годованця в серце дає гірші наслідки, як підрізання горла, позаяк кров розливається у внутрі, занечищує мясо і ослаблює тревалість виробів з него.

На спливаючу кров треба підставити чисте начиння, а коли вона вже вся сплила, треба її легко посолити та добре вимішати, щоби не скипілася, бо таку відтак труднійше давати до кишок. Заки кров буде уживатися до виробів, належить її поставити в холодне місце (пр. в пивницю), бо вона скоро в теплі псується.

До опарення укладається вепра в корыті хребтом до гори. Так уложеного поливається окропом, котрого степень горячи має бути залежний від віку годованця і грубости шкіри. Вилявши два-три ґальони кипятку на хребет, пробується, чи можна легко вирвати щетину. По вискубанню щетини (яка надається пізнійше на щітки, пензлі чи до заправлювання дратви) скробається його ножем з хребта і боків, почім перевертається годованця до гори черевом, паритьсяноги і черево, доливаючи окропу в міру його остигання.

Оскробання годованця повинно бути дуже старанне і чисте, щоб на цілім кадовбі не остало нігде ні сліду щетини. По оскробанню пробивається задні ноги повище колін так,

щоб крізь пробиті діри можна заложити орчик чи кавалок дерева зі шнуром. Шнур перекидається через гак, вбитий над коритом, і потягаючи за него вішається кадовб головою на діл. По повішенню оскробується ще раз всю шкіру, почім зливається весь кадовб зимною водою, добре миється раз і другий і ще раз оскробується та витирається на сухо. Коли кадовб зовсім чистий і сухий приступається до випущення внутренностей. Щоб випустити внутренности належить осторожно розтяти кадовб від задного кроку межи шинками аж до містка (межи передними ногами), випускається кишки до шафлика, уважаючи добре, щоб їх де не продерти. Відтак перевязується міхур і вибирається утробу й легке. При тій чинности треба добре уважати, щоб не роздусити жовчі. Жовч вирізується найперше і випускається з мішочка до фляцини, щоб мати її під руками, як що колись треба буде чистити масні плями на чорній матерії, до чого вона дуже добре надається. Затим оббирається з кишок товщ, який вкладається до зимної води і розпроваджується кишки. Випустивши з кишок кал перемивається їх кілька разів у зимній воді; відтак вивертається і миється їх з внутрішної сторони. Так основно вимиті кишки шлямується; кладеться на похилу дощину і натискається деревляним ножем, або тупою стороною звичайного ножа. Вишлямовані ковбасниці заливається зимною водою і ставиться в холоднім місці. Ковбасниці з дуже молодої

штуки є звичайно тонкі і слабі; щоб зробити їх пригожими до виробів, належить до води, в котру їх вкладається по вишлямованню, додати на літру води дві ложки спіритусу. В подібний спосіб як з кишками поступається також з жолудком. Миється його в кількох водах, вискробується старанно і заливши зимною водою, ставиться в холодне місце.

На загал всі внутренности належить дуже старанно очистити і вимити, позаяк кожна частина з них надається до мясних виробів. Вироби з недбало і нечисто вимитих внутренностей, не лиш що виглядають погано і несмачно, але вони є шкідливі для людського здоровля і є одною з головних причин, що мясні вироби перед часом псуються.

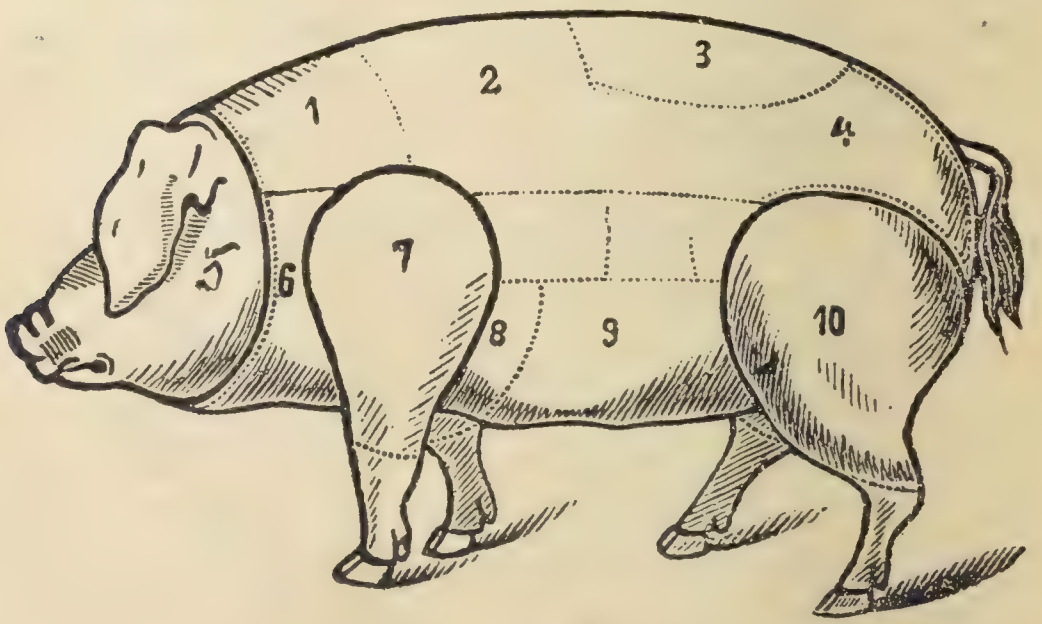
б) Розбирання годованця.

Розібрати веприка дуже легко, бо відділні части його кадовба самі вказують, де і як тяти, щоб ті окремі частини ужити до відповідних виробів. І може тому, що його легко так як слід розібрати, люде не звертають на це належної уваги і кавалцюють мясо куди попало.

Годованця розбирається в той спосіб: по опорожненню черевної ями відділюється насамперед сало, що там находиться, миється то сало чистою водою і чистим платком витирається на сухо. Відтак розтинається солонину серединою хребта через цілу його довжину. Відтинається хвіст з кусником прилягаючої

до нього солонини, відрубується голову і розтинається цілий кадовб (в місци, де розрізана солонина) на дві половини, котрі зараз належить повісити в холоднім но не морознім місци, бодай на одну добу (а коли штука старша, то на дві доби), щоби мясо "дозріло", себто належно скрушіло.

Доперва по належнім остудженню мяса (розрубаних двох половин кадовба, як сказано повище), приступається до його поділу, т. є до властивого розбирання.



Позема лінія кропкована, поведена здовж кадовба (від голови до задної шинки) означає полоть солонини, під котрою находяться поодинокі роди мяса, означені дальше лінійками і числами. 1) карковина; 2) схаб або полядвиця (велика); 3) малий схаб (порк чап) або т. зв. свічка; 4) при великій шинці затинається солонину скісно аж до місця, де на рисунку ч. 4; 5) голова; 6) підгорля; 7) передна лопатка; 8) грудниця або місток; 9) підчеревина або т. зв. бочки; 10) шинка, втята коротко.

Розбирання годованця зачинається від задних шинок. При тоншій солонині затинається її на шинці простокутно, а при грубшій скісно в тій ціли, аби зібрати з шинок часть солонини. Упоравшися з задними шинками відтинається передні лопатки і підчеревину, з котрої робиться відтак знамениту вудженину. Далі належить відтяти схаби, лишаючи на них якусь незначну часть солонини, відрубується ребра і хребетну кість, відтак відтинається два грубі полоті карковини. Зпід солонини відбирається куски мяса; обчищується також і шинки з непотрібних при шинках кусків мяса. Ті куски мяса при шинках роблять їх нерівними й на око негарними. Тому з шинок обрізується найменші куски мяса, щоб зробити їх рівними і гарними. Ті обрізані куски мяса надаються відтак до ковбас або до інших виробів. Мала полядвиця (порк чап) лишається при кости, якщо призначуємо її на смаження свіжою зараз по забиттю, колиж хочемо її замаринувати, щоб відтак завуджену зїсти зі смаком навіть сирою, тоді її належить від кости витяти.

Полоті солонини або лишаємо цілими, щоб завудити, або можна з них зняти шкіру, покраяти на паски і насолити в фасках чи камінних горшках.

в) Прибори при виробі мясних продуктів.

Всякому відомо, що до такої важної роботи, як биття звірини, а ще в ціли виробів мясних продуктів для домашнього вжитку —

потреба мати під руками відповідне знаряддя і прибори. І так: до насолювання мяса потрібно мати відповідні бочки або шафлики. Такі посуди не сміють бути зі смільного дерева, отже найліпше дубові, букові або вільхові. Коли однак бється лиш одну штуку час до часу, тоді вистарчить мати під руками одну бочівку середньої величини, чи шафлик, але так за великий, щоб в нім можна уложити щільно на дні дві шинки. Коли така посудина нова й ще ніколи не уживана, то її треба дуже добре вишурувати й випарити. Завчасу треба переконатися чи посудина не тече, в противнім разі ропа виїсть ще більші шпари, витече і мясо напевно зіпсується.

Єсли бочівка не зовсім нова, треба її ще лучше вичистити як нову, щоби охоронити мясо від зіпсуття. При помочі рижової щітки чи віхтя належить її вишурувати сильним лугом з пересіяного попелу, вичищуючи головно заглублення довкола дна. По виполоканню горячою і зимною водою вливається на дно кілька кварт кипятку, вкидається туди добре розпечений камінь і вкривається віком та коцом, щоби найменша щілинка в бочівці випарилася як найдокладнійше. Коли бочівку чим чути, пр. пліснею або гнилею, тоді треба загасити два фунти вапна двома літрами води, добре то вапно вимішати і вибілити ним бочівку в середині. По двох-трох днях шурується бочівку добре в середині і полочеться в кількох водах. Знова нову бочку належить

намочити водою з солею, щоб насякла ропою, відтак безпосередно перед уживанням вимити її кипятком.

До насолювання солонини найліпші поздовжні скринки, в котрих дні виверчено ряд чверть-цалевих дірок. Крім того треба мати під руками нецки, в котрих насолюється мясо, треба мати також дошки до краяння мяса, а другі до шлямування ковбасниць, котел до варення води і столи, на котрих виконується усю ту працю. Всьо то мусить бути совершенно чисте, бо від чистоти залежить у великій мірі тревалість мясних виробів.

Робота йде справно й легко, коли усі ті прибори приготовано завчасу; т. є стирки зібрані під рукою, ножі виострені, машинка до мелення мяса чиста, ріжок до напихання ковбас допасований і випарений, миски на внутренности і нецки на мясо до ковбас зібрані на однім місци.

Всі додатки, як: сіль, салітра, мілкий цукор, перець, анґлійське зілля, мушкательова галка, гвоздики, колєндра і всьо проче повинно бути так зібране, щоб в хвилі, коли того потрібно, не шукати по цілій хаті.

РОЗДІЛ II.

1. СОЛЕННЯ І МАРИНОВАННЯ МЯСА.

а) Загальні вказівки.

Головним і одиноким средством захованння мяса від зіпсуття є — сіль. Солення мяса можна виконувати двома способами: на сухо, або заливати ропою. Перший спосіб дає тревалійшу вудженину і його звичайно стосується при насолюванню штук старших; щоб при сім способі мясо належно пересоліло, потреба довшого часу, зато готові вироби з мяса, соленого на сухо, затримуються дуже довго свіжими і смачними. Другий спосіб, себто заливання ропою, вимагає для пересолення мяса коротшого часу, зато дає продукт нетревалий, котрий належить спожити протягом короткого часу по забиттю. Стосується його при насолюванню штук молодших, котрих шинки мають бути спожиті зараз по звареню, або як спеціяльний продукт сирими.

б) Насолювання.

Перед насолюванням мясо має бути належно вистуджене. Це дуже важна осторога і коли її не заховається, продукт не може бути тревалим а псується скоро навіть тоді, коли заховано всі другі приписи. Причина лежить в тім, що сіль, як відомо, спричиняє нагле охолодження.

Коли посолимо свіже, ще тепле мясо, то-

ді повстає сильне і нагле остудження поверхні мяса. Через це сіль не може перейти до середини і мясо коло кости починає скоро псуватися, підчас коли зверха за солене.

Сіль і салітра задержують кольор мяса рожевий; колиж вони не можуть проникнути до середини, аж до кости, тоді пр. шинка по зваренню має зверха аж за рожевий кольор, в середині бурий, а коло кости майже білий. Такі шинки можна дуже часто побачити по домах і хто розуміється на соленню мяса, сейчас пізнає, що цю шинку насолено ще теплою.

Шинка, чи й інші части мяса, насолена перед належним остудженням, запарується, позаяк поверхня нагло остуджена через насолення не перепускає тепла, яке є в середині мяса і мясо від кости, маючи за багато тепла, може дуже легко псуватися.

Мясо, що через повільне остудження не скрушіє належно, то насолене вже не може крушіти і тому такі шинки ликоваті і сухі.

Охолодження мяса по забиттю годованця мусить проникнути аж до кости і тому мусить відбуватися повільно, а ніколи нагло. Длятого не можна його класти на лід чи в ледівню. Покладене в ледівню так само запариться як і посолене теплим. Найліпше дозріває мясо, коли повісити його в умірковано холоднім місці на 12 годин, а відтак перенести до пивниці чи навіть тоді вже й до ледівні, щоб ще більше зазябло. Коли занесеться до ледівні, то не можна його класти прямо на лід. По 24 годи-

нах можна приступати до виробу дрібних продуктів, як кишки, ковбаси, сальцесони. З насоленням мяса з грубших, старших штук (як сказано передше) належить здержатися дві або й три доби.

Скількість соли, яка має бути ужита до насолення мяса, залежить від віку і величини годованця. Точного припису на це нема, однак береться пересічно на 20 до 25 фунтів мяса один фунт соли, одну унцію салітри (saltpetre), одну унцію коріння, як: звичайний перець, англійське зілля (cayenne pepper), бобкове листя (bay leaf), коляндра (coriander), а для шинок ще й кілька зерен гвоздиків. Коли бється годованця зимовою порою або пізно в осени, тоді при соленню додається на кожний фунт соли щей дві унції цукру (найлучше жовтого), щоби мясо лучше крушіло. В літі цукру додавати не треба, бо в теплі він розкладає й псує ропу.

До натирання мяса сухим способом уживається чистої, білої, середно мілкої соли і то праженої. Сіль пражиться в той спосіб: всипати сіль на пательню або до ринки і прикривши держати на слабім вогни доти аж перестане тріскати. Втирається її на горячо. Мясо розкладається тоді на столі або у великих нецках і наперед втирається саму салітру з домішкою трошки цукру (коли це робиться зимовою порою як сказано повище) в цю сторону шинки, де нема шкіри. Відтак мішається сіль з рештою цукру і на грубо товченим ко-

ріннням тай втирається в шинку так довго, доки вона добре не змокріє. Кров, що лишилася в жилах коло кости, належить перед натиранням солею добре витиснути і ті місця кругом кости натирати найлучше, бо вони найскорше псуються. У великих шинках мясо кругом кости пробивається і в ті отвори сиплеться досить соли. То само належить зробити в місцях затятих коло колін, пробитих для повішення. Коли обі шинки натерті вже відповідно солею зі всіми домішками (які згадано передше), укладається їх до бочівки чи шафлика. Дно посудини посипається солею і корінням, а шинки кладеться шкірою до споду так, щоб заняли дно бочівки. Порожні місця межи шинками затикається меншими кусками насоленого мяса, як: підгорля, ребра, язик (озір), а навіть кусками воловини, котра замаринована разом з вепровим мясом, набирає особливо доброго смаку.

Єсли бється разом більше штук, можна віддільно маринувати шинки а віддільно решту мяса.

Коли уложено першу верству зі задних шинок і кусків мяса, пересипається її солею, почім укладається на ній другу верству з передних лопаток, бочків і других кусків мяса, завсігди шкірою до споду, і посипається рештою соли. По уложенню всього мяса прикривається його полотном і лишається в теплій (себто в хатній) температурі, щоби приспішити розпущення соли в ропу. По двох

днях треба бочівку заднити і винести до пивниці або до ледівні. Коли ставиться бочку в ледівні, не належить класти її впрост на лід, але десь з боку, позаяк при великім остудженню сіль не входить до середини мяса. Бочівку ставиться на ковбках і що пару днів (а ще лучше щоденно) перевертається її з одної сторони на другу щоб сіль могла перейти добре мясо з усіх боків. Мясо стоїть в соли пересічно від 4 до 6 тижнів залежно від величини годованця, а також від температури місця, де воно стоїть. Чим приміщення холоднійше, тим довшого треба часу на соленя мяса.

Коли бочки чи шафлика, в якім насолено мясо, не можна заднити, тоді треба прикрити його кружком чи денцем і притиснути каменем так, щоби ропа виступила добре навколо кружків. Щоби в такій незадненій бочці мясо соліло належно треба його що пару днів перекладати: спідні кусні на верх а верхні на спід і навідворот обмиваючи добре ропою кожний кусник при кожнім перекладанню. Чим частійше перекладається мясо, тим коротшого треба часу на його солення.

в). Заливання мяса ропою.

Розчин соли і салітри з водою, уживаний до маринования мяса, називаємо ропою. Заводові різники для означення степения насичення води солею уживають приладу, званого аерометром. Звичайно уживана ропа має 6-8-

10-12 степенів такого аерометра; залежно від того, яке мясо мається заливати, як за тепле є приміщення, в котрім стоїть мясо і як довго має воно стояти в ропі. При домашнім виробі застосовуємо заливання ропою тоді, коли хочемо приспішити насичення мяса солею, а при тім отримати делікатні шинки до скорого спожиткування по забиттю годованця.

Насичення води солею можна означити і домашними способами. Не є вони так точні як аерометер, але всеж таки показують бодай приблизне насичення. Таким домашним способом (і то одним з найлучших) є вкинути в ропу свіже, сире яйце. Коли яйце випливає на верх і половину його видно над поверхнею ропи, — тоді насичення є добре до виробів пів-тревалих; коли лише чубок яйця видко над поверхнею — насичення є відповідне до виробів зі штук молодих на скоре спожиткування. На загал: чим яйце випливає більше над поверхню ропи — тим ропа сильнійша.

Точної пропорції соли і салітри до води не можна певно означити, бо є ріжна сіль і ріжна її вохкість. Але щоби дістати середно солену ропу, береться: на кожних дві кварти води один фунт соли, одну унцію салітри, ½ унції цукру і ½ унції коріння. Так заправлену воду вариться на середнім вогни, шумуючи підчас варення, а по цілковитім вистудженню і вишумуваню піни, поливається мясо, насолене і уложене так як описано в попереднім розділі. Ропа повинна не лише закривати мясо,

але й стояти вище него бодай на один цаль.

Бочки з мясом, залятим ропою, не треба заднити; вистарчить прикрити денцем, щоб можна легко контролювати ропу і перекласти мясо спідне на верх і на оборот бодай раз на тиждень. До ропи треба заглядати досить часто, бо вона може показати знаки псуття. Псується вона, коли: мясо було недостаточно натерте солею; коли температура, в якій мясо стоїть, є за висока; коли начиння, в якім стоїть мясо, було занечищене; коли мясо походить з нездорової штуки; коли не перекладається мяса.

Першою ознакою, що ропа псується, є піна яка показується в місци, де ропа стикається з бочівкою (кругом клепок). Сему треба сейчас зарадити. Треба вибрати з бочки все мясо, виполокати його свіжою ропою, випарити бочку окропом і по уложенню мяса, як передтим, заляти його свіжою ропою або тою самою лиш перевареною наново, з додатком стільки свіжої соли, о скільки при помочи яйця покажеться, що ропа за мало солона. Коли завважиться піну і не застановиться псуття ропи сейчас, вона буде псуватися щораз дальше і весь запас мяса може бути зовсім непридатний до вжитку. Піна, коли з нею не поступити так, як передше сказано, буде показуватися щораз більше, доки не покриє цілої поверхні бочки. Вона тратить свою прозорість, тягнеться і темніє. В тім часі мяса вратувати вже не можна. Впрочім це скаже самий немилий за-

пах, який мясо видає, що його вже ніхто їсти не буде.

Мясо заливається ропою два або три дні по насоленню, а в ропі держиться від 20 до 40 днів, залежно від віку і величини забитої худобини. По виняттю мяса з ропи належить його добре вимити теплою водою, відтак вимочити в зимній воді через 4 до 5 годин, обтерти чистим платком на сухо і розвісити на 24 години в провівнім місци, щоб трохи просушити. Відтак можна вже його вудити.

РОЗДІЛ III.

ВУДЖЕННЯ МЯСА.

1. Засади і способи вудження.

Добре завудити мясо не така легка штука. Часто робиться при вудженню помилки, які спричиняють єсли не цілковите зіпсуття вудженини, то щонайменше впливають на погіршення їх смаку. В заводових мясарнях вудження відбувається звичайно дуже коротко в горячім димі. Є воно добре лише тоді, коли ходить о ковбаси, що мають увудитися а рівночасно спечися, або коли ходить о шинки чи карковину, призначені до скорого споживання, котрим упечення в горячім димі не шкодить. Коли однак ходить о тревалу вудженину, що має постояти доброю й смачною півроку або й рік цілий, коли ходить о шинку та дрібні вуджені куски, що їх можна споживати та-

кож і сирими, тоді треба доложити всіх старань, щоби мясо увудити в димі зимнім, котрий перейшов би його наскрізь і надав йому гарний кольор та тревалість.

У звязку з повище сказаним розріжняємо отже два засадничі способи вудження мясних виробів:

1) В горячім димі для скорого ужитку;

2) В зимнім димі на довго тревале перехування.

а) Вибір дерева до вудження мяса.

На смак мясних виробів має найбільший вплив дерево, якого уживається при вудженню. Одним з найліпших є дерево ялівцю і то свіже зі шпильками і ягодами. Дим з ялівцевого дерева надає вудженині гарну бронзову барву і сильний дуже цінний запах. Дубина надає мало запаху, але вудить і утревалює вироби дуже добре та красить їх на темно. Дерево букове надає мясним виробам лагідний ясний кольор і знаменитий смак. Вільха і граб мають трохи меншу вартість, але де нема ялівцю або дубини чи бука, то й вони дають середний результат. Остаточно можна ужити до вудження лози та верби. Але що лоза та верба займають ся скоро поломінню і скоро згоряють, проте вимагають сталого догляду. При вудженню крім полін (і то досить довгих) потрібно ще й трачиння. Трачинням прикриваєть ся огарки, щоб спричинити досить диму і його треба досипати на вогонь що пів години. Коли нема тра-

чиння, можна ужити кори або дрібних вогких галузок тощо. При вудженню мясних виробів належить взяти як засаду ніколи не вживати смільного дерева: темраку, сосни, модереву і їм подібних.

б) Як довго вудити мясо?

Понизша табличка показує пересічну довготу часу вудження. Розуміється, що то час лише приблизний, бо залежний від рода дерева, догляду, величини шинок а також від їх делікатности. Тому особа, котра доглядає вудження, мусить в кожнім случаю сама оцінити, чи вудженина осягнула вже потрібний степень вудження, чи потребує ще довше перебувати в димі.

Вудження шинок:

До варення скоро по вудженню 8 до 12 годин.
Пів-тревалих до варення ..... 4 до 6 днів.
До краяння сирими ..... 8 до 14 днів.
Довго-тревалих ..... 2 до 3 тижні.

Вудження бочків, підгорля і т. п.

До скорого спожиткування .... 8 до 12 годин.
Довго-тревалих ..... 8 до 10 днів.

Вудження карковини, салямі, полядвиці, а також тревалих ковбас .... 8 до 15 днів.

Крім сеї загальної таблички час вудження буде поданий при поодиноких виробах тому,

що не всі вироби можна підтягнути під спільну формулу.

2. Вуджарня.

Вуджарню можна урядити ріжними способами починаючи від завішення мяса в комині, розуміється, як що комин зроблений

Так виглядає добра вуджарня в середині. Вироби розвішені у двох поверхах. Між виробами а паловиском бляшана перегородка, з вирізаними по боках отворами для пропускання диму.

на краєвий спосіб. Але хоч і був би у кого такий комин, то спосіб вудження у нім мясних виробів є дуже примітивний і непрактичний, бо дає багато саджі, котра чорнить вуджене мясо і погіршує його смак. Лучше зробити о-

сібну вуджарню, коли вже не муровану, тревалу на всі часи, то бодай бляшану.

Вуджарня — то звичайний невеличкий дімок чи шіпка, котрої величина буде залежати від кількости мяса, яке звичайно перероблюється в дома на мясні вироби. Найзвичайнійший розмір для пересічного господарства є дімок три до чотири стопи широкий, три глибокий а шість до сім стіп високий.

В суфіті такого домика або в горі задної стінки запущений бляшаний комин до випускання диму, заосмотрений звичайним в таких рурах шубром, щоб ним можна регулювати дим. На висоті двох або двох з половиною стіп запускається в стіни сильну бляху, або кладеться її на залізні штаби. Бляха ся спиняє поломінь, а до пропускання диму вирізується в ній по двох протилежних боках діри (три або чотири на кожнім боці), кожна на 2 або 3 квадратових цалі. Коли ходить о то, щоб часом деякі штуки мяса, напр. ковбаси до скорого зужиткування, полядвицю тощо, завудити на горячо (значить, щоб їх попри вудження щей трохи припечи), тоді бляху віднимається, уважаючи лише, щоб поломінь не спалила виробів. Бляшана перегородка має ще й ту добру прикмету, що забезпечує мясо перед упадком в попіл, на случай колиб воно відорвалося від бантини. В передній і бічній стінці, трохи висше чим по середині, дається двоє дверцят так за великих, щоби ними було вигідно вішати, здіймати чи контролювати

вудженину. На самім долі у фронтовій стінці уміщується дверцята до паловиска.

Коли мясні вироби вудиться завсігди у зимнім димі, тоді можна зробити в земли паловиско яких шість стіп від вуджарні. Від паловиска проводиться землею канал аж до домика. Коли нема осібного домика-вуджарні, тоді при кінци канала поставити звичайну велику бочку, в якій розвішується мясо. Нутро вуджарні мусить бути завсігди дуже чисте. Перед кожним вудженням треба проте саджу зі стін добре змести, щоб вона не занялася і не знищила мяса. Крім цего неприємний запах давної саджі переходить скоро в мясо і псує його смак. До вішання мяса в вуджарні закладається дубові або залізні дручки і то так далеко один від другого, щоб куски повішеного мяса зі собою не стикалися. У вуджарні на 6 до 7 стіп високій можна умістити два ряди бантин, один висше другого на дві стопи. До вуджарні не належить давати бантин зі смільного дерева, бо вони вигинаються, легко запалюються і в теплі виділюють свій питомий запах, котрий легко входить у мясо. До вішання мяса у вуджарні найлучше уживати заострених гаків з сильного дроту, бо шнурки, як то звичайно уживаєтьея, легко перепалюються. Ковбаси можна насилювати просто на дручки, лиш треба тямити, щоб в середині вудження обернути долішний конець до гори а горішний до долу, бо лише в той спосіб можна цілу ковбасу рівно завудити.

3. Варення шинок.

Добре зварена вуджена шинка є однаково мягка від верху аж до кости і є ціла сочиста; знов зле зварена шинка буде потріскана, зверха буде аж розсипатися, а в середині або від кости буде тверда, через що тратить на вартости.

Начиння, в котрім вариться шинку, повинно бути так за велике, щоб ціла шинка була вкрита водою і щоби кість не виставала понад воду. Коли вкладається шинку до варення, вода повинна кипіти, бо лише тоді стинається сейчас на поверхні шинки білковина, через що із середини шинки не витікають соки. Посудина, в котру вкладається шинку, повинна стояти на добрім вогни, щоб вода, остуджена трохи через вложення зимного мяса, почала знова як найскорше кипіти. Коли вже знов кипить, відснути на бік кухні, щоби тримати рівну температуру без сильного кипіння. І кілько разів вода зачне дуже кипіти і перевертатися, треба заляти кількома ложками зимної води. Через то тримається рівну температуру і ту саму скількість води, яка при вареню випаровує. Щоби вода дуже не випаровувала належить посуду накрити.

Час варення шинок є ріжний, бо залежить від вогню, на якім вариться, від величини шинок і від того як за мягке мясо. Однак пересічно рахується 10 мінут на кожний фунт шинки. Отже напр. 12-фунтову шинку належить варити через дві години. Щоби переконатися, чи

шинка зварена, проколюється її аж до кости добре заостреним патичком. Коли патичок уходить в шинку легко, без найменшого опору, то шинку вже можна виняти з росолу і вложити в зимну воду, щоби як найскорше остудити її поверхню і затримати соки, щоби не витікали з середини. За пів години виймається шинку з води і дальше остуджується вже на холоднім воздусі.

Належить при тім памятати, що шинки зі старих штук, отже багато твердші, лишається в росолі аж до вистудження. Через це вони ще трохи крушіють.

Коли крається вже готову шинку належить уважати, щоби перетинати волокна мяса поперек а не поздовж.

Варення свіжих ковбас. Кладемо цілу ковбасу на пательню і заливаємо водою так, щоб доходила висше як до половини ковбаси. В тій воді ковбаса обварується на легкім вогни через 20—30 мінут (залежно від грубости ковбаси), а коли уся вода вивариться, підкладаємо під ковбасу кілька тоненьких пластрів солонини; як ковбаса зарумяниться з одного боку перевертаємо на другий і зарумянивши з другого боку краємо на скісні кусочки і подаємо на стіл.

4. Як переховувати вуджене мясо?

Як сказано передтим переховати вуджене мясо через довший час можна лиш з такого продукту, що походить зі старшого годован-

ця, кормленого не лише помиями і бараболею, але головно збіжем, приправленого, замаринованого і увудженого після вказаних приписів.

Вудженина з молодих звірят, о делікатних тканинах, скоро висихає, корчиться і стає дуже несмачна. В ковбасах з такого молодого мяса через висихання творяться малі дірки, а само мясо з делікатного стає тверде і сухе. Належить проте памятати, що не кожна вудженина надається на довгий переховок.

Щоби вудженина не плісніла належить її в холодну (але не в часі морозу) погоду пересушити на вітрі. Але і при такій осторожности треба її держати у властивім місци.

Отже: вудженина буде псуватися на горячих і душних стрихах (піддашах); у вогких, хоч би й холодних пивницях; в кухні, де заєдно зміняється температура. Псується і пліснів, коли лежить на купі, або хоч висить, то дотикає один кусок другого. Непевно переховується вудженина також й тоді, коли обвинемо її щільно папером, під котрим громадиться вогкість, що виходить з мяса в теплійшій порі. Непевним місцем є також куфри і паки.

Добрим і певним місцем на довше перехования вудженини є комора чи шпихлір з входом від півночі, з вікнами осіткованими, але не зверненими до полудня. Вудженину розвішується в коморі на дручках або на цьвяхах вбитих у суфіт, здалека від стіни, і так, щоб розвішені кусники не дотикалися. Ще

лучше чим вішати є поукладати куски вудженини в паку з житом чисто вивіяним з пороху. Укладати в паку можна верствами але так, щоби між верствами було що найменше на 10 цалів жита. До вудженини треба заглядати хоч раз на два тижні і коли завважиться пліснь, пересушити в холодний день на провівнім місці.

5. Перехования маринованого мяса.

Мясо волове, теляче, овече, замариноване в невеликих бочках, можна переховати добрим і смачним через ціле літо в ледівни або в холодній пивниці, але лише так довго, доки не відодниться бочки. Раз бочку отвориться, треба мясо спожиткувати протягом короткого часу, найдовше протягом трох неділь. Пересічно найгірша до перехования є — телятина; є вона дуже делікатна і при довшім насоленню робиться ликовата. Всеж таки можна й телятину подержати в задненій бочівці і через два місяці. Коли отвориться бочівку і не можна спожиткувати всеї телятини до тижня, тоді найлучше обсушити мясо з ропи і обвудити в зимнім димі через два-три дні. По такім увудженню покладену в жито можна телятину подержати ще місяць або й довше.

6. Чого належить уникати приготовляючи мясні вироби?

1. Не належить бити штук зігрітих, змучених, згорячкованих, побитих, — лише виспо-

чивані, трактовані по людяному, виголоджені перед забиттям бодай через 12 годин.

2. Вбиваючи звірину не належить її мучити але сильним ударом сокири в чоло приголомшити, щоб не чула болю.

3. Не призначувати на тревалі вироби воднистого мяса зі штук молодих годованих переважно рідким кормом (помиями) і бараболями; добрі; тревалі вироби дістається зі звірят старших (9-місячних і висше), кормлених збіжем.

4. Не можна споживати сирих або недоварених мясних виробів зі штук угроватих.

5. Не можна призначувати на тревалі вироби мяса зі штук хорих або добитих.

6. Випускаючи кишки належить добре уважати, щоби їх не продерти і не занечистити мяса калом або мочею.

7. Виймаючи утробу і легке належить уважати, щоби зараз вирізати осторожно жовчевий міхур, бо продіравивши його можна пустити на мясо жовчи, від котрої воно гіркне.

8. Не можна маринувати мяса не вистудженого і не скрушілого.

9. Не належить виносити свіжо насоленого мяса до дуже зимного приміщення (ледівні), позаяк тоді сіль не переходить в середину мяса, воно робиться коло кости тверде і темне, а зверха за солене.

10. Сирих ковбас не можна держати перед спожиттям довше як три дні в холоднім місці,

а в теплійшім ще коротше. В несвіжій ковбасі витворюється смертельна отруя.

11. Щоби зробити добрі, тревалі ковбаси, належить мясо маринувати бодай через 24 години перед напиханням в ковбасниці.

12. Ковбас, призначених до смаження, не належить напихати за тісно, бо пукають; зато ті, що призначені до спожиття сирими (себто лиш при вудженню припеченими) треба напихати дуже тісно.

13. Раз замерзле мясо не дасть тревалих виробів, а ковбаса з перемерзлого мяса скоро псується і хочби як тісно була напхана дістає в середині дірки.

14. Не можна вудити мясних виробів в димі зі смільного дерева.

15. Вудженого мяса (шинки, бочки і т. и.) не вкладається при варенню в зимну воду, але завсігди в горячу (кипяток).

16. Солонини при маринованню не можна тримати в ропі; ропу належить випускати дірками, проверченими в дні пачки чи бочівки, в котрій солонина маринується.

17. Готових мясних виробів не можна тримати в кухни або взагалі в мешкальній кімнаті, лише в коморі чи в якім іншім холоднім, сухім місци, а ще лучше в житі і то так, щоби куски мяса не дотикалися.

18. Вуджених мясних виробів не належить тримати, без огляду на се, чи вони сирі чи варені, в замкнених шафках, ані овинених в папір, бо скоро пліснюють і псуються.

19. Належить дуже пильно стерегчи мясо перед синьою мухою (бурчимуха плюя), котра появляється при кінці мая. Зносить она навіть на вудженім мясі яєчка, з котрих вилягаються хробаки, що нищать всяке мясо.

20. Та надівсе треба памятати, що коло всякого мяса належить ходити дуже чисто, бо від чистоти залежить не лише тревалість виробів, але навіть здоровля а то й життя людини, що то мясо споживає.

РОЗДІЛ IV.

ПООДИНОКІ РОДИ МЯСНИХ ВИРОБІВ.

а) Вуджене мясо мариноване.

Маринованнѧ шинок.— Найлучші пів-тревалі і тревалі шинки дають старші штуки (від 9 місяців до півтора року старі), кормлені головно збіжем. Такі шинки повинні важити від 15 до 18 фунтів, втяті довго, з солониною на 3/4 до 1 цаля грубою.

Вистуджені і скрушілі через дві доби шинки натирається солею з приправами (як подано в розділі II про "Насолюванння") і укладається в бочівці чи шафлику, пересипаючи солею, корінням і коляндрою. По двох днях заливається шинки ропою з самої соли і води (без салітри), рахуючи на кожну літру води около пів фунта соли, і притискається легко тягарцем, але так, щоб не сплощити шинок. Перекладані з боку на бік що 3—4 дні, повин-

ні стояти в не за зимнім місци через яких 3 до 4 тижні. Чим частійше перекладається, тим коротше тримається їх в ропі. По осушенню вудиться шинки в зимнім димі через 10 до 12 годин почім провітрюється їх через два-три дні і вариться.

Маринування шинок фармерських. На дві 20-фунтові шинки береться 2 фунти соли, 4 унції цукру (як що маринується в зимі), 2 унції салітри, 3 унції коріння і зубець чіснику. Шинки, що важуть по 20 фунтів, натирається зараз по забиттю годованця, коли вони ще теплі, двома унціями цукру змішаного з одною унцією салітри. Аж по двох днях насолюється їх праженою солею і рештою цукру і салітри з корінням. По 24 годинах заливається їх ропою і ставиться в холоднім але не за зимнім місци і прикривається кружком. Що два-три дні належить шинки контролювати і перевертати щоби насоліли рівно. По 2-3 тижнях виняти з ропи, мочити через 2-3 годині, висушити через 2-3 дні в місци теплім або на вітрі, почім вудити в зимнім димі через 10 до 12 днів. Такі шинки можна їсти сирими. Мають гарний, рожевий кольор від верху аж до самої кости. Коли хочеться їх варити, належить мочити перед варенням через 24 годині.

Шинка теляча. Чвертку молодої телятини від 12 до 15 фунтів ваги натерти одним фунтом соли і пів унції салітри, вложити до шафлика і притиснути каменем. Мясо треба перевертати щодня і поливати соком зі соли. Так

насолена телятина має лежати через два тижні, почім належить її завудити так як і іншу вудженину.

Шинка вестфальська. Свіжу шинку натерти добре салітрою з цукром (по рівній части) і так лишити через ніч. На другий день заварити кварту доброго міцного пива з двома фунтами соли, пів фунта цукру, пучкою мілкого перцю, додати кілька гвоздиків (cloves) і по вистудженню заляти тою ропою шинку, лишаючи її в тім росолі через два тижні. Обертати шинку що другий день. По замаринованню завудити.

Маринування передних лопаток. З передних лопаток виймається зовсім кість і коли солонина на них тоненька лишається шкіру при мясі. Солиться і маринується так як і задні шинки лише що держиться в ропі коротше (не довше двох тижнів). Винявши з маринати обсушити, звинути мясо шкірою на верх, обшнурувати шнурком і вудити. Коли на лопатках солонина за груба, зняти її разом з полотями, а само мясо по замаринованню, як сказано передтим, і по висушенню, звинути і вложити до грубої волової кишки, обшнурувати і завудити в легкім димі через 2-3 дні.

Карковину і полядвицю найлучше насолювати осібно, бо вони вимагають коротшого часу до замаринування. На 20 фунтів того рода мяса даємо пів фунта соли і пучку салітри. Натерти кожний кусок мяса горячою пряженою солею, салітрою і корінням і уложити в

камянім начинню, пересипаючи легко солею. По 24 годинах заливається мясо легкою ропою, в котрій полядвиця стоїть через 6 до 8 днів, а карковина від 10 до 14 днів. По замаринованню обмити мясо і обсушити, а відтак напхати тісно у волову кишку, обвязати шнурком і вудити через 3-4 дні.

Язик (озір) так свинський як і воловий належить до найлучших вудженин, о скілько добре зроблений. Озір обтинається низше гортанки і скробається добре ножем, почім миється в кількох водах і солиться досить сильно позаяк сіль переходить через язик досить тяжко. До соли додається звичайну скількість салітри і коріння в котрім то корінню не повинно бракувати гвоздиків. По двох днях заливаться язики середньою ропою в котрій язики мають стояти около три тижні. Найліпше маринуються коли стоять в ропі легко, отже не треба їх прикладати тягарцем. Виняті з ропи треба добре ополокати і вудити через 2-3 дні. По завудженню вивітрити з диму і варити. Можна варити їх і без увудження зараз по замаринованню.

Язик воловий. Очистити добре коли ще свіжий і нашпікувати густо свіжою солониною, поперчити, посипати салітрою (лиш не за багато) а по двох годинах натерти добре шклянкою соли, натираючи так довго, доки язик не пустить соку. Тоді вложити його до чистої волової кишки, посолити у каміннім начинню рештою соли і лишити так через тиждень. По

тижневи перевернути на другий бік і колиб мав мало соку, посолити більше, притиснути тягарцем і лишити ще через тиждень. Потім обсушити, повісити в димі і вудити через 2-3 дні.

Маринування підгорля і бочків. Підгорля належить до найсмачнійших кусків вепровини. Товщ у них ядерний і грубо-зернистий, переростаний пасами делікатного мяса. Так підгорля як і бочки не можна довго тримати в маринаті, бо вони скоро натягають соли; залежно отже від їх грубости належить їх тримати в соли не довше як 12 до 15 днів. Само підгорля можна ужити до варення вже по пятьох днях і то без увудження. Бочки приготовляються до вудження або зі шкірою (звинені зі шкірою) або без шкіри вложені у волову кишку.

Коли бочок мається вудити у воловій кишці, тоді шкіру здіймається, звивається його тісно в поздовжний валок і коли натягнеться на него кишку, прикривається дощиною та притискається тягарцем, щоби з кишки витиснути воздух. По двох днях витягається зпід праси і вудиться. Коли нема під руками волової кишки, можна надтяти шкіру до половини, мясо звинути у валок, обтягнути надтятою шкірою і обшнурувати.

Corned Beef (Пікельфляйш). На 25 фунтів волового мяса (без жадної кости) дається 2 фунти соли, 2 унції салітри, 1 унцію англійського перцю (cayenne pepper), пів унції меленої мушкателі (nutmeg), головку чоснику, 5 цибуль покраяних в кружки, одну унцію бобко-

вих листків (bay leaf) і одну унцію маєранку (marjoram). Мясо натирається солею доки сіль не перестане входити в мясо. Начиння, в котрім мається держати мясо, висипати солею, на то дати верству мяса, посипати його потовченим корінням, змішаним зі солею, відтак дати знова верству мяса, посипати знова потовченим корінням і рештою соли і притовчи мясо добре, щоб межи кусками не було шпар. Прикрити денцем і притиснути каменем, а по трох тижнях корнед біф готовий до вжитку.

б) Вироби з товщу.

Солення солонини. Солонину солиться тільки чистою солею, без жадних домішок і то солею сухою, котру треба перед натиранням загріти. Перший полоть кладеться скірою до споду, натинається досить густо (в 3-4 цалевих відступах) аж до шкіри і натирається солею з верха і в зарізах. То само зробити і з другим полотем і покласти стороною товщу на перший полоть. Єсли солонини є більше, то з рештою поступати так само, уважаючи щоб послідний, себто верхній полоть був шкірою на верх. Притиснути дошкою і камінням і тримати так 2-3 тижні. Обертати що пару днів так, щоб верхні полоті пішли на спід а спідні на верх. По трох тижнях виняти солонину, просушити в провівнім місци, після чого вудити у зимнім димі.

Держати полоті солонини на вільнім воздусі, або як то часто буває, в кухні чи в меш-

кальній кімнаті, де на них осідає порох і мухи складають яєчка, а павуки снують свої сіти, — є у великім степени нездорово і огидно; солонина, котру вже "чути" є в стані розкладаняся і її не повинен ніхто їсти, бо вона для здоровля дуже небезпечна.

Солонина паприкована (угорська). Грубу солонину, що має менше більше 3 або 4 цалі, зі свиней тучених збіжем, отже густу, збиту і не волокнисту, покраяну в довгі паси (на яких 10 цалів), по звичайнім насоленню, як перед тим сказано, і по держанню в соли через 2-3 тижні, просушити на вітрі або відразу у вуджарні на легкім димі. По увудженню на ясно жовтий кольор знова її просушити на вітрі і натерти цілу її поверхню меленою паприкою.

Можна її також по увудженню зварити, уважаючи, щоб не переварити, і витягнувши з окропу вложити сейчас у зимну воду, а по устудженню в зимній воді, осушити і натерти паприкою. Той спосіб дає більш делікатну і смачнійшу солонину.

Сало. По виняттю сала з черевної ями полочеться його скоро теплою водою, бо коли охолоне, то при полоканню кришиться. Обмите і чистим платком витерте на сухо розкладається на столі, солиться сильно весь білий товщ і обкраюється на кругло. Менші обрізані куски вкладається до середини і сало зшивається болонками на верх. Так зашите кладеться сало під тягар (прасу), щоб надати йому форму, а по двох днях обняти його двома

дощинками (лещатами), звязати лещата тісно шнурками і повісити на стриху чи в коморі.

Смалець. Щоби мати добрий і чистий смалець треба топити осібно черевне сало, а осібно отоки (смалець з кишок). Цей товщ дрібно покраяний підляти малою скількістю води (пів ліри до всього сала) і топити на середнім вогни, часто мішаючи. Коли вже вся вода зі смальцю вивариться (випарує), а товщ з мутного зробиться чистий і наскрізь прозорий, зливається його через густе ситко до камінного начиння, в котрім може стояти добрим дуже довго.

в) Ковбаси.

Загальні вказівки. Смак і доброта ковбас залежить від того, яке ужито до них мясо, в який спосіб то мясо краяне, дальше від того, як мясо заправлене і від диму, в якім вудиться. Всеж таки рід мяса, ужитого до ковбас, впливає на їх доброту найбільше: інший смак мають ковбаси роблені зі шинки або полядвиці, а інший з ріжних товстих кусків, що назбираються при розбиранню кадовба. На смак і доброту ковбас впливає також вік а навіть раса годованця. До ковбас, призначених до варення чи смаження скоро по забиттю, надається найлучше мясо з молодих кількамісячних кабанців. На ковбаси тревалі, вуджені, що їх споживається сирими, треба брати мясо дозріле, зі штук повище року старих, а навіть з кіль-

карічних льох, коли до їх мяса додати доброї молодої воловини.

При поодиноких родах ковбас буде поданий і ґатунок мяса, яке найлучше надається до того рода, всеж таки належить тямити, що мясо на ковбаси мусить бути добре вистуджене, а коли воно походить зі старшої свині, то й добре скрушіле через 2-3 дні. Мясо волове, що його даємо до ковбас, мусить бути дуже молоде зі штук не старших як 12 до 14 місячних. До декотрих ковбас додається троха телятини, а до таких, що мають стояти дуже довго, належить додати троха мяса з дикої звірини: з кози, муса, тощо. Солонину додається мелену або краяну в куски, залежно від ґатунку ковбаси. Підчас коли мясо свиняче має уживатися до ковбас вистуджене і скрушіле, то мясо волове має йти як найсвіжійше, бо лише дуже свіже пустить в ковбасі смачний клейкий сок, котрий власне надає її вартости. Коли волове мясо вже скрушіє робиться сухе і ликовате.

Знаменита ковбаса фармерська краяна. На 10 фунтів перерostаного товщем свинського мяса (коли мясо за худе додати один фунт солонини покраяної в тонкі пасочки) взяти три унції соли, пів унції перцю, пучку салітри, чверть унції коріння меленого і зубець чоснику втертого з солею. На такі ковбаси найлучше уживати таке мясо: платки зпід солонини, малу полядвицю (гляди рисунок в розділі про

розбирання), всякі обрізки від шинок, полядвиць, карків або й з передних лопаток.

По вистудженню мяса крається його на дрібні квадратики (молоти на машинці не можна, бо машинка витискає з мяса сок і такі ковбаси виходять за сухі) уважаючи добре, щоб при тім усунути з мяса усі жилки або, як кажемо, вижиловати.

Покраяне мясо розкладається в нецках чи шафлику, посипається солею до смаку і меленим корінням (all spices): перець, анґлійське зілля, бібкове листя, коляндра, яловець, мушкательки і т.п. (це коріння є готове по склепах). Відтак переробляється мясо (міситься) руками доти, доки не пустить клею, котрий то клей лучить всі куски мяса в одну цілість; робота ся треває пересічно пів години, залежно, розуміється, від кількости мяса. По виробленню мяса приплескати його рівно рукою, накрити полотенцем і лишити його так в хатній температурі через 24 години. По тім часі (по 24 годинах) додається до мяса зубець чоснику (розтертого з солею), вливається чверть літри горячої води, міситься скоро рукою і напихається зараз у ковбасниці не дуже тісно, бо за тісно напхані стають відтак дуже тверді і пукають. При напиханню проколюється ковбасницю голкою, щоб вийшло все повітря. Такі ковбаси робиться досить довгі (на 3-4 стопи). Того рода ковбаси можна уживати до смаження і вони можуть затриматися добрими і свіжими без вудження через 5 до 7 днів. Ко-

ли хочеться їх затримати довше, належить покласти разом з другим мясом до ропи, а перед ужиттям добре вимочити. Так замариновані будуть добрі до смаження через 10 до 15 днів.

Та сама ковбаса вуджена. Так само роблені ковбаси як попередно, лиш трохи тіснійше напхані до ковбасниць, можна завудити в холоднім димі через три години і зварити, кладучи їх сейчас по завудженню до кипячої води, в якій вариться їх 20 до 25 мінут на сильнім вогни. По зваренню вкладається їх до зимної води на кілька мінут, почім вішається їх на дручках в коморі, де можуть висіти добрими до ужитку півтора до двох місяців.

Ті самі ковбаси можна підвудити наперед в зимнім димі, доки не наберуть жовтого кольору, а відтак спечи в горячім димі. В сім случаю їх вже не вариться. Ковбаси, що їх продають фахові мясарі до склепів, роблені і печені якраз в повищий спосіб.

Ковбаса фармерська сікана. На 10 фунтів вепрового мяса, перерostаного, взяти 3 фунти волового і два фунти товстого бочка, три унції соли, пучку салітри, пів унції коріння, пучку перцю і зубець чоснику. Як і при попередних способах мясо належить вижиловати, покраяти, посипати приправою (себто солею, салітрою і корінням, як означено вище) і січи добре наостреним сікачем, обертаючи мясо на всі сторони, щоб рівно і дрібно посіклося, бо його вже не вимішується відтак руками. Так посічене напихається відразу в кобасниці без

попередного маринування. На другий день вудиться в зимнім димі до ясно жовтого кольору, почім вариться на окропі через 20 до 25 мінут. Цих ковбас не можна держати добрими і свіжими довше як півтора тижня.

Ковбаси обсушені. На 10 фунтів худого свинського мяса взяти три фунти волового, три фунти густої солонини, три і пів унції солі, пучку салітри, пів унції коріння і зубець чоснику. Мясо вижиловане, покраяне на дрібні кусочки пересічи легко сікачем, посипати приправою, виробити добре руками, накрити чистим платком, щоб маринувалося так через 2 дні. По двох днях додати розтертий в соли чосник, шклянку зимної води, добре перемняти руками і напихати дуже тісно в ковбасниці. По напханню належить валкувати ковбасу руками якийсь час на чистім полотні і знова доложити мясом о скільки лиш вдасться. Відтак розвісити ковбаси на провівнім місци, щоб обсохли. Коли на дворі мороз, належить їх розвісити в хаті, лиш не за близько печі. На морозі робляться в середині ковбас щілини, від котрих дуже скоро псуються. По осушенню вудити в зимнім дубовім або, як можливо, то найлучше в ялівцевім димі через два дні. Є це довго тревалі і дуже добрі ковбаси до споживання сирими. Тримаються добре і не вуджені.

Ковбаса київська. На 10 фунтів мяса взяти 4 унції соли, пучку салітри, дві пучки перцю, чверть унції коріння і два-три зубці чосни-

ку. Вижиловане мясо обрати з товщу (товщ осібно посічи дуже дрібно) і покраяти в досить грубі куски (около 1 квадратовий цаль), посипати приправою і вимісити руками так, як в попередних способах, доки мясо не пустить клею і не утворить одностайної маси. Замість чоснику (єсли хто його не любить), можна додати потертої цитринової скірки. Напихати не у вепрові але у волові кишки середньої грубости (2-3 цалі в діяметрі). По напханню валкувати руками якийсь час на чистім полотні, доложити мясом кільки дасться і вязати на півтора стопи довгі ковбаси. Вудити наперед над легкою поломінню; коли обсохнуть, посипати поломінь трачинням, а як наберуть вже темно помаранчевої барви, допікати над поломінню. Уважати, щоб вогонь не був за великий, бо ковбаси повинні бути лиш спечені а не припалені. Поломінь не повинна бути блище ковбас як на три до чотири стопи. Вудити належить 3-4 години.

Ковбаси до скорого ужитку. На ті ковбаси уживається мясо з передних лопаток, карковини, від схабу, скравки від шинок і другі менше вартісні куски. На три части худого мяса взяти одну часть солонини, покраяти в дрібні квадратики і легко посічи. На 10 фунтів мяса взяти пів фунта соли, пів унції перцю, пів унції коріння, пів унції маєранку і дві шклянки сильного росолу (вивареного з костей та обрізків і двох цибуль). Замість росолу можна ужити дві шклянки літної води, а тоді ковбаси

довше постоять. Вимішати добре мясо з приправою і напихати ковбасниці але не за сильно, щоб при варенню не попукали. Де під скіркою покажеться воздух, проколоти шпилькою. Напхані ковбаси покласти в зимну воду на 15 мінут, відтак просушити в продувнім місци, або перше коло печі, а відтак на вітрі.

Ковбаси бононські. Свинське мясо (досить худе) січеться разом з кусками сала і додається до того звичайну кількість соли і перцю. На пять фунтів мяса доляти шклянку доброго вина і шклянку свинської крови. Розтерти то всьо разом і напихати ковбасниці не дуже тісно. По напханню обсушити на вітрі або в легкім зимнім димі, насмарувати легко оливою і переховувати в камянім чи поливанім начинню. Ті ковбаси особливо смачні печеними.

Ковбаса волова. Шість фунтів волового мяса без лою посічи з двома фунтами солонини. Додати до того чверть унції гвоздиків, стільки ж звичайного перцю, пучку англійського зіля і соли до смаку. Вимішати і напихати середної грубости волову кишку, довгу на півтора стопи, завязати і вложити на 10 днів до мяса, яке маринується. По десятьох днях виняти ковбасу з маринати, добре витерти і повісити на провівнім місци, щоб просохла. Відтак вудити у ялівцевім або дубовім димі.

Ковбаси з полядвиці. На 10 фунтів мяса зі свинської полядвиці взяти два фунти полядвиці волової або телятини і два фунти солонини, чверть унції білого перцю, пучку салітри і со-

ли до смаку. Свинське мясо покраяти у великі куски, волове і солонину змолоти на млинку, виробити то всьо добре з приправою і замаринувати через два дні. По двох днях напхати у волові кишки півтора до двох стіп довгі та вудити в горячім димі через дві або три години з перервами. Кольор їх має бути темний, а самі ковбаси добре припечені, тому поверхня їх буде не гладка, але пофалдована.

Ковбаски віденські. Посічи певну кількість волового мяса (без лою) з половиною того солонини (напр. 4 фунти воловини і 2 фунти солонини), додати соли і перцю до смаку і 2-3 зубці чоснику. Вляти пів літри зимної води, виробити руками як тісто, щоби маса була пухка. Наложити мяса в машинку, заосмотрену ріжком (stuffing attachment) і напихати в добре обчищені баранячі кишочки, перевязуючи їх що 5-6 цалів. Можна або зараз вудити через 2-3 години (але не довше, бо висохнуть і будуть несмачні), або смажити на смальци, коли хочеться зараз споживати. Вуджені віденські ковбаски, відпарені в горячій воді, продаються майже по цілім світі. В Канаді роблять з них "гат дог".

Кабаноси. На вісім частей мяса з вепрових шинок і передних лопаток, взяти дві части товстого свинського мяса, соли, перцю, коріння і паприки до смаку та два зубці чоснику. Мясо посікане досить грубо маринувати через чотири години, відтак напихати до баранячих кишочок, перевязуючи їх парами що 6 цалів. Осушити добре над малою поломінню через 5-10 мінут

і завудити через короткий час (15 до 20 мінут) у зимнім димі.

Салямі. Салямі може бути затримана свіжою і доброю найдовше зі всіх вуджених мясних виробів, тому матеріял, який складається на салямі, мусить бути точно відважений, щоби чогось не передати за багато, а чогось менше. І так, для приміру, мелеться 3 фунти свинського мяса, один фунт волової зразівки і 1 фунт солонини. Кожне мясо змолоти осібно на машинці і доперва по змеленню зважити, щоб була якраз точна вага, іменно: 3 фунти вепрового, фунт зразівки і фунт солонини. Коли хочеться зробити більше салямі, береться подвійно чи потрійно висше означеної пропорції. До повище означеного припису (3 ф. свинського, 1 фунт зразівки і 1 фунт солонини) додається 6 унцій соли, пів унції салітри і пів унції грубо товченого звичайного перцю. Усю ту масу добре вимішати руками як тісто й полишити через ніч, щоби насоліла. На другий день поначинювати грубі, добре вичищені волові кишки. Кишки напихається дуже тісно, щоби у них не було воздуху, і тому треба на чистім обрусі довший час їх руками валкувати і допихати. Так напхані лишається знова на одну ніч, а коли мясо в кишках потахло, напхати їх другої днини ще силнійше, завязати з обох кінців, повісити на 24 години в провівнім місци, щоб обсохли і доперва тоді повісити до вудження в легкім димі на 12 до 14 днів. Зроблені після припису і увуджені як слід можна салямі

перехóвати дуже довго. Щоби перехóвання салямі було певнійшим, волові кишки, що в них напихається мясо, добре вимочити в араку або в добрій горівці, витиснути добре, витерти на сухо і тоді доперва напихати.

Мортаделя. Обчистити з жил, напримір, 4 фунти вепрового мяса (найліпше з передних лопаток) і пів фунта волової зразівки. Виполокати в зимній воді, а відтак наляти то мясо зимною маринатою. Маринáта для цеї цíли робиться так: зварити пів кварти води, кілька бíбкових листків, анґлíйського перцю і колянди (кожного по чверть унції). Коли маринáта звариться й простигне, наляти мясо на ніч і прикрити. На другий день виняти, щоб маринáта добре стекла, посíчи на машинці мясо, посолити і дати білого перцю до смаку. Відтак покраяти в квадратики один фунт солонини, вимíшати всьо добре, додаючи підчас мíшання пів пайнта зимної води і тою масою начиняти волові кишки середньої грубости. Начинювати і проколювати, щоб виходив воздух, відтак позавязувати з обох кінців, обшнурувати шпаґатом і притиснути тягарцем на ніч. На другий день просушити і легко вудити через 48 годин в добрім дубовім димі.

Ковбаски гусячі. Взяти таку саму кількість гусячого мяса і худого мяса вепрового, до того додати соли, салíтри (лише пучку), і коріння до смаку. Вижиловане мясо крається на дуже дрíбні кусочки (але не мелеться) і виробляється з солею і салíтрою. Лишається його

через 24 години, щоб замаринувалося. На другий день вливається до того мяса пів пайнта досить горячої води, додається зубець чоснику, розтертого, як все, в соли і пучку маєранку, мішається скоро і напихається ковбасниці дуже тісно, наколюючи кожне місце, де лиш завважиться за скірою воздух. Повязані на пів-футові кільця вивісити на 24 години в провівнім місци, а відтак завудити через 4-5 днів. Гусячі ковбаски спожитковується завсігди сирими. В продажі вони навіть досить дорогі.

г) Інші свіжі вироби з вепровини.

Сальцесон галицький. Зварити обчищені вепрові вуха, серце, легкі, озір, куски солонини зі скіркою, нирки, утрібку. Утрібку виняти з росолу скорше, щоб через переварення не ствердла. Зварені вуха і серце крається в пасочки, а всьо проче січеться сікачем. Вкинути то всьо до миски, додати до смаку соли, двоякого перцю, вляти кварту крови і добре вимішати. Наложити тою масою (але не тісно) добре очищений і докладно вимитий вепровий жолудок і зашити. Вложити в горячу воду і варити повільно через пів години. По пів годині проколоти. Коли з него виходить чистий сос, то сальцесон вже готовий. Виняти, обмити зимною водою і як ще теплий (але не горячий) приложити дощечкою і каменем, лиш не за тяжким, бо сальцесон може пукнути. По двох днях виняти зпід праси і спрятати в хо-

лодне місце. Такий сальцесон держиться добре і два місяці.

Сальцесон канадійський. Мясо зі свинської голови зняте разом з вухами заливається водою і солиться до смаку; до того кидається пять листків бібкового листя і кілька зерен цілого перцю і вариться на малім вогни, аж змякне. Виймається мясо з води, вуха крається в пасочки а мясо в квадратики, досолюється і додається коріння до смаку. Вливається частину росолу, в котрім варилася голова і лишається так через пів години на горячій блясі, але далеко від вогню, мішаючи часто, щоб не припалити. Виповнити легко тою мішаниною очищений вепровий жолудок, зашити і варити (залежно від величини) від одної години до півтора в горячій воді. Вода мусить бути стало горяча, але не повинна кипіти (себто первертатися). Теплоту води належить регулювати, доливаючи по кілька ложок зимної води, як що вода зачалаб знова кипіти.

По звареню належить вложити сальцесон до зимної води на пять мінут, а відтак, як остигне, приложити дощинкою і тягарцем, але так, щоб не витікав з него галяретовий сос. Це є сальцесон без крови. Такий самий сальцесон з кровю робиться в той самий спосіб, з тою лише ріжницею, що коли заливається покраяне мясо, взяти на половину росолу (смаку), а половину добре розтертої крови, рахуючи пересічно на десять фунтів мяса по пів пайнта обох плинів. Щоб сальце-

сон гарно виглядав в середині і був ще смачнійший, можна додати вепрових шкірок зварених разом з головою і посічених дрібонько. Перед схованням в комору належить його на вітрі просушити.

Сальцесон піонірський. Зварити легке, підгорля, кавалок солонини, вуха і серце, покраяти в пасочки або в квадратики, додати до смаку соли, перцю, маєранку, пів кварти вепрової крови, вимішати то всьо разом і напхати вичищений добре вепровий жолудок. Варити 2 до 3 годині, відтак притиснути на день або два дощинкою і тягарцем. Цей сальцесон довго не постоїть, тому треба його споживати скоро по зготованню. Це не значить сейчас за один день, бо він може постояти навіть і тиждень, але лише в холоді.

Сальцесон боярський. Зварити серце, язик, мясо зі скіркою, кавалок мяса з підчеревини і ніжку (все те вепрове). Коли вже мягке, вистудити, покраяти в пасочки, а як за худе, додати ще й з пів фунта вареної солонини, покраяної в квадратики, додати соли до смаку, двоякого перцю і все те вимішати в мисці. До росолу, в котрім варилося мясо, додати цибулі і виварити. Коли цибуля вже розварена, перетерти її через ситко. Кватирку того росолу додати до мяса, добре вимішати, виповнити добре очищений і виполоканий вепровий жолудок і зашити. Вложити до горшка у горячу воду нехай вариться бодай одну годину. Проколоти — коли виходить лише чис-

тий сос — сальцесон готовий. Виняти, а як напів остигне, приложити дощинкою і легким тягарцем. Так постоїть він через два дні, після чого просушити на вітрі і сховати.

Сальцесон з кровю. Варити мясо з підчеревини і з голови через півтора години. Коли то мясо вариться вже годину, доложити до него утробу й легке, котрі повинні варитися з мясом лише 20 до 30 мінут, бо інакше затверднуть і не будуть добрі. Утробу і легке посічи дуже дрібненько, а підчеревину і голову покраяти на спорі куски. Всьо то посолити до смаку, поперчити, додати трохи анґлійського зілля, вляти до того 4 склянки крови, котру проціджується через друшляк і вимішується добре. Маса повинна бути досить рідка. Начиняти нею не за тісно добре вичищений і вимитий вепровий жолудок, або як такого нема, то грубі волові кишки. Напхати лиш 2/3 кишки чи жолудка, щоб маса мала досить місця розійтися. Так начинений сальцесон вирівнати рукою, кинути зараз до кипячої води і варити пів години, а відтак переконатися: коли по проколенню не виходить кров або товщ — значить, що сальцесон готовий. Витягнути з води, обмити, положити на столі і притиснути тягарцем. На другий день винести в холодне місце.

Сальцесон озоровий. Шість до вісім вепрових язиків, або чотири язики а дві малі полядвиці (язики добре оскробавши) натерти солею і пучкою салітри, додавши до того гво-

здиків і перцю. Замаринувати на 3 до 4 дні. Відтак зварити і обтягнути шкірку з язиків. Овинути кожний язик тоненьким плястром солонини і вложити у вепровий жолудок. Осібно змолоти пів фунта хребетної солонини і кілька невеличких кусків шкіри зі солонини, вимішати з горячим росолом, в котрім варилися озори (язики) і тим заляти жолудок. Зашити і варити так як кожний сальцесон.

Кишки кашані. Зварити підгорля, легкі й серце (вепрові) — коли все перестигне, покраяти на дрібні куски, а росолом, де то все варилося, спарити, напримір, 4 кварти гречаних круп. Коли не досить товсте, то додати ще кілька ложок смальцю, соли до смаку й двоякого перцю. На покраяне мясо вляти кварту крови й добре вимішати. Щоби не було кавалків крови, перетерти мясо з кровю через друшляк. Змішати з крупами і заки зовсім простигне поначинювати очищені кишки та позавязувати на обох кінцях. Кишки начинювати легко (¾ кишки), класти в широкий баняк в горячу воду і варити повільно через три чверти години. При варенню не прикривати, бо попукають. Пробувати чи готові: проколоти, а як з них виходить чистий сос, то вже зварені. Виняти друшляком, та винести в холодне місце. Коли треба подавати на стіл, відпарити кишки горячою водою, а потім присмажити на свіжім смальци.

Кишки з підгорля. Чотири фунти вепрового підгорля і два фунти отрібки зварити на

мягко; додати фунт сирої отрібки і всьо то змолоти на машинці. До тої маси вляти одну шклянку перевареної води, або ще лучше то смаку з вареного підгорля, всипати пів фунта тертого хліба, додати розбитих на піну 4 або 5 яєць, посолити і поперчити до смаку, додати троха мушкателевої ґалки (nutmeg) та одну або дві цибулі втерті на терку. Все те добре вимішати і колиб було трохи за сухе, доляти води і напихати вепрові кишки, перевязуючи оба кінці шнурком. Не робити за довгих. Кидати на кипячу воду і варити пів години. Виймати як вода вже добре охолоне. Кишки з підгорля напихається так за тісно як звичайні ковбаси.

Кишки з крови. До шість склянок горячої води досипати по трохи тілько тертого сухого хліба (заєдно мішаючи), щоби в той хліб увійшла вся вода. Коли хліб вже добре розмочений, тоді добре його розбити в рондли з 8 склянками крови. Додати до смаку соли, перцю і анґлійського зілля. Вкінци додати півтора до двох фунтів дрібно січеної солонини, і в тім самім рондли, поставивши на вогонь, заєдно мішати, щоб не пригоріло. Коли ся маса буде вже добре горяча, напихати нею кишки, все час до часу мішаючи, щоб кров не відділилася від густих частей. Напхані кишки звязати добре на кінцях, кидати на кипячу воду і варити через 15 мінут. Коли трохи остигнуть, обмити і повісити в холоднім місци. Сі

кишки напихати так за тісно як звичайні ковбаси. Перед поданням на стіл присмажити.

Кишки німецькі. Змолоти дрібно свіжу вепрову утробу і перетерти через друшляк. Вляти до неї дві кварти вепрової крови, додати чайну ложочку маєранку разом з перцем звичайним і англійським, з гвоздиками і додати соли до смаку. Покраяти два фунти вареної солонини, вимішати то всьо разом, наложити легко до кишок, позавязувати і варити через годину. По зваренню виняти з води і винести в холодне місце.

Кишки з утроби. Покраяти два звичайних (куплених в пекарні) бохонки білого хліба, наляти горячим росолом, а коли хліб напічнявіє, добре витиснути. Душити на смальці вепрову утрібку, додати до неї 2-3 середньої величини цибулі і вважати, щоб утрібка не перепеклася, бо буде тверда і несмачна. Посічи утрібку на машинці, додати до неї витиснений хліб, соли і перцю до смаку, вимішати то всьо разом і накладати у вепрові ковбасниці, перевязуючи ниткою що 6-8 цалів і варити у посоленій воді. Проколоти: коли виходить чистий сос, то кишки готові. Коли потреба подавати на стіл, то відпарити так само як ковбаски.

Кишки чорні. До кварти перевареного молока вложити тільки білого хліба, щоб забрав всьо молоко; розтерти хліб на масу. Вляти півтора кварти вепрової крови, додати соли і коріння до смаку та півтора фунта посіканої

дрібненько солонини. Всю ту масу добре вимішати на вогни, щоби кров не збіглася, наливати вепрові ковбасниці і варити через 20 мінут. Зварені виняти і винести на холод. Перед поданням на стіл покраяти і підсмажити на смальці.

Кишки з рижу. Спарений і відціджений риж зварити на росолі, щоб був сипкий, додати до него зварене і дрібно покраяне підгорля або товсте мясо, до смаку додати соли, звичайного і англійського перцю, трошки цинамону, трошки цукру, вляти до того чверть літри розтопленого смальцю, добре то всьо вимішати і напихати ковбасниці.

Кишки паштетові. Зварити вепрову утробу, а коли остигне змолоти дрібно на машинці; пересіяти через друшляк бохонець сухого потовченого білого хліба, щоб не було кавалків. Поляти той хліб пів літрою розтопленого смальцю, додати фунт вареної і покраяної в кістки солонини, дати до смаку соли, двоякого перцю, майранку і вимішати то всьо з утробою. Щоб маса не була за суха, вляти одну склянку вивареного з костей і з ніг росолу. Кишки напихати легко і варити через чверть години. Ці кишки подається на стіл на зимно.

Сарделькы. Покраяти мясо з полядвиці або передньої лопатки і дрібно змолоти. Заправити до смаку солею, подвійним перцем і корінням, добре вимішати і спарити то всьо смаком з вепрових костей, жил і шкірок. За-

паруючи вляти лиш тільки того росолу, щоб мясо не було рідке Напихати тонкі кишки, перевязуючи шнурком в певних відступах. По напханню завудити через годину.

РОЗДІЛ V.

Консервовання мяса.

Є в році сезони, в котрих фармерські родини споживають за мало мяса. В літі мясо довго свіжим не постоїть, тому фармері намагають набілом. В холоднійшій знова порі приходять важні роботи (головно молочення, збір з огородів тощо) і господиня не має часу стояти коло кухні та виварювати. І знов мусить тяжко працююча родина намагати набілом, або в ряди годи курятиною. А мясна пожива для працюючого чоловіка тут в Канаді є конче потрібна.

Проте є дуже важним, щоби українські фармерки (або ті, що жиють дальше від міста і не все можуть дістати свіже мясо) — навчилися робити в дома консерви, або як загально говорять: кенувати мясо. Способи тої роботи легкі і певні. Мясними консервами можна в кожній порі року уріжнороднити на столі потрави та уменшити для господині праці тоді, коли вона не має часу на виварювання обідів чи сніданків.

Процес консервування мяса крок за кроком.

1. Уживайте до консервування лиш мясо зі здорових штук худоби чи дробу.
2. Беріть до консервування мясо не за свіже, ще тепле, зараз по забиттю, але вихолоджене, котре по забиттю висіло в холоднім місці (лиш не на морозі!) бодай через 48 годин.
3. Обходіться з мясом дуже чистенько: обтирайте його чистим платком а ніколи не мийте водою (крім птиці по випатрошенню).
4. Консервувати мясо можна або сирим або на половину обвареним (це не робить ріжниці щодо часу в процесі кенування). Коли консервується більше мяса нараз, то для ріжнородности можна консервувати троха сирого а троха обвареного мяса.
5. Уживайте до консервування лиш стерелізованих горячих слоїків. Слоїки стерелізується в той самий спосіб, як і при презервованню овочів, себто наповняючи їх теплою водою і огріваючи до горяча. В тій горячій воді держиться слоїки цілий час, доки не треба їх наповняти мясом.
6. Ґумові перстені (рінґс) належить попарити, держати в теплій воді і закладати мокрими.
7. Слоїки наповняти тісно до самого верха. Добре є лишати коло мяса дрібні кісточки.
8. До консервів з мяса сирого не належить давати жадного плину (води, росолу, тощо). Росіл, в котрім обварувалося мясо, додається лише до слоїків з мясом обвареним.

9. Додáти одну чайну ложочку соли на кожну кварту мяса.
10. Добре уважáти, щоб на берегах слоїка не було жадного товщу, коли прикладáється мокру ґуму зі закруткою.
11. Коли в слоїки наложено горячого звареного мяса, належить їх виповнити до самого верха і герметично позакручувати. Коли наложено сирим мясом, тоді лишити пів цаля вільного місця, але також позакручувати тісно.
12. Повкладати слоїки до бляшаного кітла зараз по виповненню мясом, і то в горячу воду ті, що з вареним мясом, а в зимну воду з мясом сирим.
13. Вода в кітлі має стояти висше слоїків на два цалі.
14. Тримати точно час — звичайно три години у всіх способах консервовання — і то три години від хвилі, коли вода зачне добре кипіти.
15. **Вода мусить кипіти цілий час.**
16. Лучше переварити чим не доварити.
17. Перед відкриттям покришки з кітла вода повинна перестати кипіти.
18. По вибранню слоїків з кітла попробувати, чи тісно позакручувані і поукладати їх на 20 мінут днáми на верх, щоб переконатися, чи не течуть.
19. Не закручувати слоїків вже тоді, коли вони зимні, бо тоді їх легко роздусити.

20. Держати в холоднім, сухім місци, по можности в темнім.
21. Перед поданням на стіл, вибрати мясо зі слоїка і варити через 10 мінут.

Консервовання сирого мяса. Покраяти мясо на так великі куски, які звичайно подається на стіл, лишаючи, коли хто хоче, малі кістки при мясі. Виповнити тим мясом слоїки (стерелізовані) так, щоб на верху було вільного місця около пів цаля. На квартовий слоїк додати одну чайну ложочку соли. Закрутити тісно закруткою з ґумою, вложити до кітла з зимною водою і варити через три години. Як сказано перед тим, ті три години рахується не від часу вложення слоїків у воду, але від часу, як вода зачне кипіти. Через цілі три години вода має кипіти стало. По трох годинах відсунути котел, щоб вода перестала кипіти, виняти слоїки, ще лучше позакручувати і поперевертати дном до гори, чи не течуть.

Консервована волова печення. Наперед спечи печеню так само, як би мала бути подана на стіл. Значить, спечи її так, щоб не була в середині червона. Можна трошка недопечи. Покраяти в кавалки і поукладати в слоїки. Додати до слоїків досить рідкого сосу з пательні. Закрутити закрутками і варити через три години як передтим сказано.

Beef Stew. Покраяти мясо в квадратики, прирумянити на пательні. Коли румяне, пересипати до рондля, посолити до смаку і заляти горячою водою та легко обварити через 10 мі-

нут. Додати ярини (бараболі кусочками, моркви, цибулі, томейто і т. и.). Ярини не треба аж зварити, лиш щоб була добре горяча. Наповнити слоїки, позакручувати і вложити у горячу воду та варити, як сказано, через три години, рахуючи від часу, коли вода зачне кипіти. Винявши, позакручувати ще тіснійше і поперевертати слоїки до гори дном, чи не течуть.

Зупа в консервах. Пообрізувати мясо і лій від кости, кости поломити осібно і вложити в баняк. Додати троха покраяного худого мяса. Наляти зимною водою і легко варити, себто так, щоб не дуже кипіло, через шість годин. Додати до смаку цибулі, салєрів, моркви. По шістьох годинах варення перецідити через друшляк, остудити, зібрати з верха лій, щоб зупа була дуже чиста. Поставити знова на кухню і як зачне кипіти, поналивати в горячі, стерелізовані слоїки. До кожного квартового слоїка всипати чайну ложечку соли. Закрутити і вложити в горячу воду та варити через три години. Коли хто любить, може перед вложенням до кітла додати до зупи рижу або пенцаку (опиханого ячменю).

Консервовання звичайного мяса. Мясо покраяти на куски, вложити до горшка в горячу воду так, щоб вода стояла вище мяса хоч на один цаль. Варити з боку кухні на легкім вогни через 30 мінут (щоб лиш пріло але не кипіло). Опісля вложити мясо у приготовані горячі слоїки і на одну кварту всипати чайну ложочку соли, Шпари помежи мясом заляти во-

дою, в котрій варилося мясо. Закрутити закрутками, вложити в кипяток (як передше сказано) і варити через три години, рахуючи той час, як вже сказано, від хвилі кипіння води.

Консервування курятини. В згадці про куряче мясо насувається насамперед питання:— який тип птиці найлучший до консервування?

Лучше, розуміється, консервувати добре втучену птицю чим худу, позаяк у худої відсоток костей є так великий, що навіть не оплатиться коло його заходитися. Однак найлучше консервувати надвишку весняних курей, після того, коли вибереться одні на тримання, а другі на продаж. Ситі курки, хочби й дворічні, є дуже смачні, коли їх закенувати.

Приготовання:—

1. Кури порізати на добу перед консервованням;
2. Добре випустити кров, оскубати і осмалити.
3. Вичистити і старанно вимити. Вложити на годину в середню ропу (на кварту води пів фунта соли).
4. Розібрати птицю так як до варення, лишаючи грудницю в однім кавалку.

Так приготовані кури готові до консервування, яке можна робити в потрійний спосіб:

І. спосіб:— Варити курятину через 15 мінут в малій кількости води. Коли вариться того самого дня більше курей, добре є варити два і три рази в тій самій юшці. По 15 мінутах мясо витягнути, а хребет лишити в росолі, щоб прів трохи довше. Ноги можна також о-

парити та облупити і вкинути до мяса, бо вони мають багато желятини, потрібної до споєння кусків консерви.

По 15 мінутах варення відложити на бік стегна, крила і грудницю. Це значно зменшить кількість мяса, від котрого ще можна повідтинати й грубші кости. В той спосіб мясо дуже легко укладати в слоїки, а й кісточок буде досить, щоб держати курятину в гарній формі. Мясо укладається тому з кісточками, бо вони перепускають лекше горяч до всіх частей консерви підчас процесу консервовання і дають потрібну для мяса желятину.

Відтяти від кости обі половинки грудниці в цілости. Перецідити росіл, в котрім варилася курятина через орґантину (чіз-клат), щоб очистити від осаду. Остудити і зібрати зверха товщ так, щоб до заливання мяса в слоїках дістати як найчистійший плин.

Квартовий слоїк містить три і пів фунта курятини, отже на 5-пайнтовий слоїк піде дві середних курки.

Накладаючи слоїки мясом насамперед поставити сторцом обі половинки грудниці і то попри само скло, а середину виложити стегном, крилом і пахою. Друге сегно, паха і крило можуть творити верхню верству слоїка. Слоїки накладати так, щоб між кусками мяса було трохи порожного місця для росолу Додати ложочку соли на кварту мяса і заляти кипячим росолом, лишаючи пів цаля порожного місця у верху слоїка. Стерелізованим ножем

випустити зі слоїка весь воздух, прикласти ґуму і закрутку і закрутити не дуже тісно. Поукладати слоїки в кипячу воду і варити через три години, а хто уживає кітла о паровім тисненню, тоді варити в тім кітлі через 90 мінут о 10 степенях тиснення. Потім слоїки виняти, позакручувати герметично і поставити в переховок.

II. спосіб:— Вложити курятину, обварену через 15 мінут, на пательню і зарумянити її на смальци; коли кольор її вже брунатний, наложити слоїки і поступати точно так само, як в способі першім.

Тим другим способом законсервована курятина виглядає дуже гарно і має далеко лучший смак, як з першого способу.

III. спосіб:— Розібрати курку на куски та вложити сирою в слоїки. Не давати до того ні води ні якогонебудь росолу, лиш дати до кожного квартового слоїка дві рівних чайних ложечки соли. Закрутити і поступати точно так, як в способі першім. Накладаючи у слоїки сиру курятину, належить виповнити слоїки тісно аж до самого верху, а не так, як це робиться при обвареній курятині, бо в цім способі сок з мяса сам робить собі желятину, котра споює части мяса в одну цілість, а само мясо збігається.

Можна легко зауважити, що у всіх тих способах не консервується шийки, грудної кости, крижової кости і ребер. Тому ті части можна

потяти і, або законсервувати осібно, або зварити з них знаменитий росіл.

Так само як і другі мясні продукти належить і консервовану курятину перетримувати в чистім, холоднім і по можности темнім місци. Добре є поналіплювати на слоїках дату консервування, щоб уживати до стола по порядку. При консервованню мяса і курятини належить заховати ті самі приписи, що й при презервованню овочів чи ярини. В першій мірі треба переконатися, чи не течуть слоїки. В тій цілі належить вляти до слоїка горячої води — лиш до половини слоїка — покласти нову ґуму і частинно закрутити закруткою. Перевернути і як остигне, добре провірити, чи в слоїку є бульки з воздухом і чи не тече. Коли всьо в порядку, слоїк можна з певністю ужити до консерв. При консервованню мяса належить завсігди уживати нових ґум. Рівнож дуже важним є стерелізувати слоїки перед накладанням у них мяса. Це значить держати слоїки у кипятку доти, доки не приходиться їх уживати.

Одним із найважнійших застережень дотично консервованого мяса є то, що перед поданням його на стіл або навіть перед покушанням треба конечно його обварити чи смажити бодай через 10-15 мінут.

БЕЗ ЧОГО НЕ МОЖЕТЕ БУТИ?

Очевидна річ Ви зараз скажете, що без поживи, бо хто не їсть той не може працювати, ходити, поводити руками або иншими членами тіла. Без поживи отже чоловік чи й всяка тварина не може бути. — Рівнож не можете бути без води і без воздуха, бо не маючи їх подостатком — Ви можете умерти скоро хоч би мали як найбільше всякої поживи. — Се нам признаєте!

Але чи се все, що для життя Вашого є конечно потрібне?—Ні! Бож чоловік складається з душі і тіла. І коли тілови мусимо подавати поживу в роді хліба і т. и., так мусимо душі нашій подати потрібну поживу в роді читання ріжних книжок і часописей. Однак коротко сказавши чим є чистий воздух для Вашого тіла тим є для душі-ума Вашого добра українська часопись. Не можете жити без поживи і воздуха, не можете жити й

БЕЗ УКРАЇНСЬКОЇ ЧАСОПИСИ

але без такої якраз, якою власне є, як се вже знають ті люди, що читають через послідних трийцять літ, і яка називається

„КАНАДІЙСЬКИЙ ФАРМЕР"

Чому? — Просто тому, що вона подає кожного тижня новинки з цілого світа, вісти з рідного краю, містить гарні оповідання, поучаючі статті, ріжні дописи з українських кольоній в Канаді, пише про справи фармерські і робітничі, має навіть окрему сторінку для женщин, взагалі се часопись яку варто читати і яку повинен читати кождий Українець і Українка.

"Канадійський Фармер" виходить кожного тижня в середу на 12 сторін великого формату і коштує на рік: — в Канаді $1.50, поза Канадою $2.00. — Кожний передплатник, що надішле цілорічну передплату — дістає гарну премію.

CANADIAN FARMER

295 Market Ave., Winnipeg, Man.